Une soirée de gala...

...vraiment très chaude

« Tel est pris qui croyait surprendre... L'équipe MGA mise à nue sous le feu des projecteurs passe à la postérité sur papier glacé. « Au fait, comment ont-ils fait tenir leur chapeau ? »

MGA

Spécial vacances 2008

Notre semaine en Turquie

Cheveux au vent, sourire aux lèvres, on a la banane !

« Hum... », humeur, bonne humeur, le soleil, la chaleur, la grande bleue. Et ne rien faire. Oui, c'est ça, les vacances avec MGA, c'est vraiment faire ce qu'on veut, comme on veut, quand on veut et avec qui on veut. Interdiction de stresser !

Tout va bien : de farniente en buffets variés, de baignades en randonnées, de siestes à la piste de danse, ah, rien de tel que des souvenirs comme ça pour vous tenir au cœur !

Chez MGA, nous aimons vous inviter à bord de notre vaisseau spécial « ambiance festive », pour larguer les amarres, au rythme joyeux de nos escales dans les criques où, jadis, venaient accoster les embarcations phéniciennes, grecques et romaines. Bienvenue au club des poètes !
Une fois encore, nous avons apprécié votre jeunesse d'esprit, votre générosité et votre bonne humeur. Et nous espérons que, portés par ce vent d'amitié, vous aurez repris vos activités « gonflés à bloc ».
Güle, güle, et à bientôt !

L'équipe MGA

« Direction le bar... On a joué à kit ou double et on est rentrés sur les rotules ! Moi qui déteste tant les horaires flexibles, j'ai dû mettre un frein à la routine. Et même si j'ai eu un ou deux coups de pompe pendant la semaine, il y avait toujours un joyeux drille pour proposer un truc rigolo ! Et puis j'adore la Turquie et revisiter quai des brunes : « t'as d'bonnes mâchoires, tu sais. Embrasse-moi ! »

IL Y A LE CIEL, LE SOLEIL ET LA MER

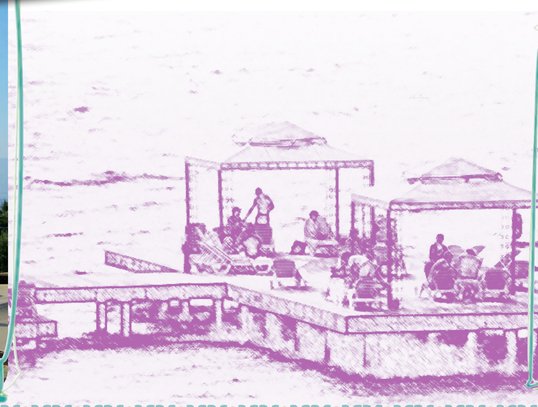
LA CROISIÈRE S'AMUSE...

BÖREK TURC

HISTOIRE D'IMPRESSIONNER VOS AMIS ET DE VOUS RAPPELER LE BON GOÛT DES VACANCES AVEC MGA.
PRÉPARATION 15 MIN ; CUISSON : 5 MIN.
INGRÉDIENTS (POUR 10-15 BÖREKS) :
- UN PAQUET DE FEUILLES DE BRICK
- UN FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ROND (ENVIRON 150 G), SINON TYPE CHAVROUX
- DE L'ANETH (OU AUTRE HERBE)
- UN ŒUF

FAIRE UNE PÂTE HOMOGÈNE AVEC LE CHÈVRE ENTIER, L'ŒUF ET L'ANETH. SÉPARER EN DEUX CHAQUE FEUILLE DE BRICK ET Y DÉPOSER UN PETIT TAS DE PÂTE, PUIS ROULER LA FEUILLE. CUIRE ENFIN DANS UNE POÊLE HUILÉE.

UN PANORAMA DE CARTE POSTALE



HOMMES, FEMMES, MODE D'EMPLOI...